**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**

***~~licencjackiego~~/~~inżynierskiego~~/magisterskiego***

**rozpoczynającego się w semestrze *~~zimowym~~/letnim* w roku akademickim 2017 / 2018**

**Kierunek studiów:** *~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo*

**Forma studiów:** studia *stacjonarne/~~niestacjonarne~~*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematyka seminarium:**  | Wybrane zagadnienia z higieny  |
| **Prowadzący:** | prof. dr hab. Izabela Steinka, prof. zw. AMG  |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością  |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**Higiena jest nauką o zdrowiu – celem prowadzonego seminarium jest wykorzystanie wiedzy towaroznawczej zdobytej w ramach studiów w kreowaniu bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów żywności oraz uczestników usług żywieniowych i pielęgnacyjnych. Większość zagadnień dotyczy oceny wpływu biologicznych czynników antyzdrowotnych na bezpieczeństwo zdrowotne środkach spożywczych. W tematyce prac uwzględniono m.in. badania występowania gronkowców w wybranych produktach spożywczych oraz antybiotykooporności izolowanych mikroorganizmów. Drugim ważnym zagadnieniem realizowanym w ramach seminarium jest ocena biostatycznych właściwości wybranych substancji pochodzenia roślinnego na rozwój mikroorganizmów ważnych z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów. W problematyce seminarium uwzględnione zostały również badania związane z dezynfekcją i sanitacją w usługach pielęgnacyjnych. W tematyce seminarium uwzględniono również zagadnienia związane z określaniem jakości środków żywności niekonwencjonalnej w kontekście ich bezpieczeństwa zdrowotnego.  |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**1. Identyfikacja bakterii antybiotykoopornych w fermentowanych przetworach mlecznych
2. Mikrobiologiczna ocena produktów pochodzenia morskiego
3. Badanie biostatycznych właściwości wybranych owoców
4. Jakość wybranych produktów niekonwencjonalnych
5. Sanitacja i dezynfekcja w usługach pielęgnacyjnych
6. Ocena funkcjonowania GHP w kreowaniu bezpieczeństwa usług kosmetycznych
 |
| **DODATKOWE INFORMACJE** |